SALADE DE ROQUETTE, TOMATES ET PIGNONS

Ingrédients : pour 2 portions

- 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) d'huile d'olive
- 2 ¼ c. à thé (11 ml) de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin
- 3 tasses (750 ml) de feuilles de roquette
- 1 tomate hachée
- 2 c. à soupe (22 g) de pignons grillés
- 2 c. à soupe (12 g) de fromage parmesan finement râpé
- 1 échalote sèche hachée finement
-

Préparation :

1. Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.
2. Mettre les autres ingrédients dans un bol. Ajouter la vinaigrette. Bien mélanger

Source : déclinaison d'une recette Allrecipes
http://qc.allrecipes.ca/recette/5040/salade-de-roquette--de-tomates-cerise-et-de-pignons.aspx

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 26 octobre 2016

http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/10/salade-de-roquette-tomates-et-pignons.html